

## Asistencia del INTI en lácteos no tradicionales

***El área de investigación y desarrollo en lácteos del Instituto Nacional de Tecnología Industrial, INTI Lácteos Rafaela, ofrece un programa de asistencia a la lechería de especies no tradicionales.***

El programa está referido a la calidad de la leche, el desarrollo de productos, la caracterización de quesos, la asistencia técnica, el etiquetado nutricional y la capacitación.

En los últimos 15 años, la producción de leches no tradicionales (cabra, oveja y búfala, principalmente) y la elaboración de quesos artesanales se incrementó significativamente en nuestro país, consolidándose como una alternativa más de diversificación de la producción que puede alcanzar un importante valor agregado.

Esta situación, coincide con la tendencia mundial donde, según información de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación), el crecimiento de la producción de leches no tradicionales ha sido significativamente mayor en porcentajes que la leche bovina.

En la Argentina la producción de cabras y ovejas se concentra en algunas provincias, en explotaciones pequeñas con bajas inversiones y mano de obra familiar. Son sistemas productivos que presentan además la característica de tener una producción estacional de leche que en su mayor parte se destina a la elaboración de quesos artesanales en el mismo establecimiento.

La región geográfica de producción de leches no tradicionales en muchos casos coincide con áreas de gran importancia turística con lo cual los productos pueden adquirir un importante valor agregado si se combina el fortalecimiento de su perfil "artesanal", logrando al mismo tiempo una compatible "estandarización de la producción", lo cual implica trabajar en la adecuación de la metodología de elaboración, implementación de buenas prácticas de manufactura y capacitación del personal.

### El programa del INTI

El INTI Lácteos tiene un programa de asistencia a la lechería de especies no tradicionales, que tiene por objetivo fortalecer este sector, potenciando la actividad y para apoyar los micro emprendimientos. El programa considera varios aspectos, entre ellos:

#### 1. Calidad de leche

- Relevamiento de la calidad de leche (composición y calidad higiénico-sanitaria)
- Adecuación de equipamiento de laboratorio para el análisis de leches de cabra, oveja y búfala.
- Preparación de muestras estándar con leche de cabra y de oveja (transferencia del desarrollo realizado en leche de vaca)

#### 2. Desarrollo de productos

- Adecuación de tecnologías de elaboración
- Incorporación de equipamiento adecuado
- Desarrollo de quesos a partir de leches no tradicionales y a partir de mezcla de aleches
- Elaboración de quesos con agregado de especias
- Desarrollo de dulce de leche a partir de leche de oveja y de cabra
- Elaboración a partir de leche congelada, efectos sobre el producto y la tecnología
- Evaluación de la maduración y predicción de la vida útil

### 3. Caracterización de quesos

- Caracterización e identificación de los quesos elaborados en nuestro país mediante composición, perfil sensorial, y características reológicas para mostrar características diferenciales y tipificar los productos.
- Sala de elaboración de quesos en escala artesanal

### 4. Asistencia técnica

- Asistir y acompañar a los elaboradores en la mejora de la tecnología de elaboración y maduración de los quesos y en la implementación de sistemas de inocuidad alimentaria de un modo sencillo aplicable a pequeñas producciones.
- Tambo ovino: Las buenas prácticas ganaderas son fundamentales para lograr un queso de alta calidad

### 5. Etiquetado nutricional

- Realización de los ensayos según requerimientos del rotulado, actualmente de aplicación obligatoria en nuestro país.

### 6. Asociatividad

- Facilitar la tarea en procesos asociativos. Promover la asociatividad para promoción de productos, adquisición de insumos y equipos, etc.

### 7. Portal de quesos argentinos

- Promover y poner a disposición el portal de quesos argentinos como una herramienta de difusión y presentación de los productos elaborados.
- Quesos artesanales de leche de oveja "La presentación y la comercialización son importantes"

### 8. Capacitación

- Brindar capacitación al personal de las distintas regiones productoras de leches no tradicionales de nuestro país (cabra, oveja, búfala) en temas relacionados con: tecnología de elaboración de quesos, dulce de leche y otros productos, y buenas prácticas de manufactura.

Con este programa se espera mejorar positivamente el impacto en la mejora de la calidad de los productos obtenidos y brindar herramientas para ampliar los canales de comercialización. Además, es necesario trabajar junto con otros organismos en pos de lograr la incorporación y reconocimiento de estos productos en la reglamentación nacional y la protección de las denominaciones de los productos.

Informes: INTI Lácteos Rafaela. (03492)440607, [lacteosraf@inti.gov.ar](mailto:lacteosraf@inti.gov.ar), [www.inti.gov.ar/lacteos](http://www.inti.gov.ar/lacteos), [www.quesosargentinos.gov.ar](http://www.quesosargentinos.gov.ar). Contactos: Laura Robert, [robertl@inti.gov.ar](mailto:robertl@inti.gov.ar); Jorge Speranza, [speranza@inti.gov.ar](mailto:speranza@inti.gov.ar).